

咖哩雞

食材:

仿土雞腿一隻

調味料:

咖哩塊2塊、水1200g

作法:

1. 土雞剁塊後洗淨備用。
2. 蒸雞肉-手動模式-蒸氣預熱至100 °C / 蒸5mins，出爐後洗淨備用。
3. 將咖哩塊和水拌勻，與雞肉一同倒入深鍋中並蓋上鍋蓋
4. 燉咖哩-智能模式預熱至禽類/燜燉/不煎/4號火力/燉1hr
5. 出爐後急速降溫冷藏，入真空袋抽真空，急速冷凍即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)

[Sammic 真空包裝機](#)

[Alphatech 急速冷凍機](#)



智能模式

60min出爐



DKSH

大昌華嘉



一機多工，無須翻攪